



「震災直後はスコップ1本すらない、あるのは生き残った者たちの体ひとつでした」と野田社長



国産材用に震災後新しく導入した機械。丸太をダイコンのつからしたように薄くスライスする



接着剤を塗って乾燥させた薄板を重ね合わせる。その後、9枚ずつ加熱しながら圧着し、左右を規格どおりに裁ち落として合板が完成

海沿いの加工所に、5m以上の津波が直撃。全壊の状態から親会社や森林組合の支援を受け、約1年ですっかり元どおりに！
復旧後は、国産材比率を上げて、地元林業に恩返ししも

石巻合板工業株式会社(宮城県石巻市)

「津波が直撃していき、会社に残っていた従業員は3人。事務所の2階に上がりかろうじて難を逃れましたが、車で避難した従業員のうちの3人が残念ながら帰らぬ人となりました」と、振り返る石巻合板工業㈱社長の野田四郎さん。震災発生時は県外へ出張中でしたが、急ぎよ石巻へ戻り、従業員の安全確認に走りまわった。工場の建屋は津波の直撃で大破し、1階の設備はすべて海水が浸水。原材料や半製品、重機などは流失し一部はおびただしいがれきの中に重なり合っていました。



震災直後は……

生産ラインのある工場は津波の直撃を受け全壊。事務所棟の3階から見えていた社員は「工場周辺の付随施設が一瞬で流された」と話す

地元森林組合からも ありがたい支援が

震災からの復旧には、親会社のノウハウが全グループを挙げての支援を号令。さらに、林野庁の復旧支援策も材供給等緊急対策事業なども活用しました。

「県内の森林組合からの支援も手厚かったですね。山で使っていた重機、クレーン、トラクタの提供、片づけ作業も率先して引き受けてくれたんです。国産材を使っているほどとうによかったと思いました」と野田社長は話します。

再稼働にこぎつけたのは、平成23年の8月末。JAS規格の再監査を受け、再起をかけた最初の1枚が出荷されました。その後、23年度中には、ほぼ震災前の状態まで復旧。さ



住宅建築で耐力壁や床板の地下として使われる構造用合板。厚さ24mm。国産材は節があるのが特徴



震災からほぼ4年たった現在の工場



サンプルとして使用する、構造用合板の表面を生かした応接室

らに増産体制を整え、平成26年の販売量は震災前比に比べ15%増。国産材の使用比率は85%に拡大しています。使用している木材は、スギは宮城県、マツは岩手県や福島県、カラマツは岩手県と一部北海道など、被災している国産材を使った新製品の開発や県産材製品の普及拡大などの取り組みが評価され、平成26年度の「木づかい運動農林水産大臣感謝状」を受賞しました。

「これからは国産材で活路を開いていこう、それが支援してくださった方々への恩返しだと思っています。被災者の住宅建築が本格化しつつある今、「目指せ！国産材使用比率100%」を合言葉に、ニーズにしっかり応え復興に貢献します」と野田社長は力を込めました。

石巻合板工業の設立は昭和47年。コンクリート型枠用合板、住宅建築で下地に使われる構造用合板を供給してきました。創業時から平成に入ってから、使用する木材は南洋産やロシア産が中心でした。

「国産材へ転換するきっかけは平成9年の京都議定書。二酸化炭素排出量の削減に森林の効用が有効と位置づけられたことがきっかけです」と野田社長。その後、平成17年頃から国産回帰の動きが加速し、震災前には同社の国産材使用割合は7割に達していました。

大津波で養殖施設や作業船が流され、やむなく廃業する者も そこで、少人数でも効率よく作業できるよう 「自動耳あけ機」などを導入し、今期3年ぶりに出荷再開！

唐丹町漁業協同組合(岩手県釜石市)



岩手県の沿岸部は、ホタテやカキなどの養殖業や、サンマやサケなどの漁業が盛んで、しかし、東日本大震災の津波で養殖施設は破壊され、漁船の9割が流出、県内の漁業者が受けた被害は、総額11億2千万円(漁



港施設を除く)にのぼりました。養殖業でも唐丹町の被害が甚生し、釜石市にあるホタテは、入り江に押し寄せた津波により、海上の養殖施設をはじめ、作業船、陸上の作業所などのすべてが壊滅。

唐丹町漁協参事の佐々木久二郎さんは、出荷直前だった400トンのホタテも流れ、遠方に暮れるしかありませんでした。と話します。再建に向けて動き出したものの、高齢者を中心に、廃業する生産者も

最新耳あけ機は、貝を1枚ずつそろえて投入するだけで、自動的に「位置決め・保持・穴あけ」が行われる。老若男女誰でも扱える評判



「ほんと楽になったよなあ」
「機械のおかげで、作業が早いね!」

耳の穴にピンを通す作業は手作業で行うが、耳あけ機がつけた穴は「位置決め」が完璧なので、以前に比べ、ずっと簡単に通すことができる

出て、震災前の約1000名から50名にまで減ってしまいました。そこで漁協は、国の補助を活用し、養殖施設や陸上の作業施設を再建するとともに、少人数でも効率よく作業できるように、最先端の養殖機器を導入すること。

まず取り組んだのは、「耳あけ」作業の省力化です。ホタテの養殖は、貝殻の端の「耳」と呼ばれる部位に穴をあけ、ロープにピンで固定し、海中に沈めます。震災前は、鎌

を使っての手間のかかる作業でした。センサー感知式の「自動耳あけ機」を導入。これにより、以前は1分で10個に穴をあけるのが精一杯だったものが、60個も処理できるようになりました。

さらに、ホタテを固定するためのピンをロープに取り付ける「ピンセッター」や、出荷前のホタテを磨く「クリンカッター」なども導入。こうして、平成24年7月には稚貝の育成を再開。そして、平成26年9月、震災後、初めてホタテの水揚げが行われました。水揚げ量は震災前の半分程度でしたが、久しぶりの水揚げに、漁港は活気づきました。

佐々木さんは、「消費者の皆さんの応援には、心から感謝しています。その気持ちに応えるためにも、一生懸命、質のいいホタテを作り続けていきたいです」と、意気込みを語ってくれました。

地震直後の大津波に巻き込まれ、自慢の船は座礁…… 一時は廃業を考えたものの、国の補助金を活用し 最新の「省エネ漁船」を新造して、震災前の水揚げ量まで回復!

大船渡市漁業協同組合(岩手県大船渡市)

岩手県は、日本有数のサンマの水揚げ地。震災前、大船渡市魚市場には年間約2万1700トンの水揚げがありました。

ただ、燃料価格の高騰などで、漁業者の経営状況は極めて厳しい状況に、そこに追い打ちをかけるように

東日本大震災が発生したのです。津波により、大船渡市漁協では、登録していたすべての漁船1401隻の約9割が大破するなど、甚大な被害が。

新沼長福さんのサンマ漁船「第二十八丸丸」(19)も、港に係船中、

津波に巻き込まれて座礁、修理不能なダメージを受けたため、解体処理するほかありませんでした。

新沼さんは、「漁師は、船がないと何もできません。新しい船を作る資金もなく、一時は廃業を考えました」と、当時を振り返ります。

漁協は、国の支援・共同利用漁船等復旧支援対策事業などを活用し、漁船や加工施設などの再建に着手。新沼さんも、漁船が整備した船で、漁を再開することにしました。

こうして平成25年に竣工した、新しい「第二十八丸丸」には、震災前からの経営課題である、燃料費の高騰を克服できるようさまざまな省エネ装備・省エネ設計が盛り込まれています。

まず、サンマの動向を、遠距離から探索できる「スキヤンクン」を搭載。より早くサンマの群れに到達できるようにすることで、操業時間が短縮されました。

さらに、サンマをおびき寄せる漁



LED漁灯で
大船な「
フストダウン」
新装備のなかでも、LED漁灯はとくにすばらしいですね」と新沼さん。電力の消費量や電球の交換などのメンテナンス費用が大幅に下がり、経費を節約



大漁旗を掲げるのも
2年ぶりだね!

「経営はまだまだ苦しいですが、船は希望の光。新しい装備を上手に利用し、収益力を上げていきたいです」と、新沼さんは力強く話します。

省エネ・省コストに優れた第二十八丸丸。安全性・居住性も向上しており、甲板での作業を探照台からモニタリングできるカメラが設置されたほか、居住区にはエアコンも装備

被災地を「食べて応援しよう!」

いわて銀河プラザ

三陸の焼きウニや肉厚ワカメ、盛岡冷麺など、約2000点がズラリ
銀座歌舞伎座の向かい側にある「いわて銀河プラザ」。店内では、三陸の焼ウニや肉厚ワカメ、県産豚100%使用のベーコンに盛岡冷麺など、約2000品の商品を販売。「小岩井農場ソフトクリーム」は銀河プラザのお供に人気です。「震災後は、「三陸復興」と題した売り場を設置しました。取り扱っている商品は震災前より増えているんですよ。新商品が並びチャレンジャーコーナーは、要チェックです」と店長の坂本昌樹さん。

坂本店長のイチおし!



岩手産わかめ
肉厚で風味のかめい三陸のわかめ。茎わかめも人気。
1袋 (200g) 540円・リアス海産店

岩泉ヨーグルト(加糖)
岩泉町産の厳選した牛乳を使用。プレーンタイプも販売。
1袋 (1000g) 800円・岩泉乳業

無選別南部せんべい詰合せ
昨年3年ぶりの復活!生のホヤの風味が楽しめる詰合せ。
1袋 (8種18枚入) 453円・岩手県産物

お店データ
東京都中央区銀座5-15 南海東京ビル1階
03-3524-8282 (代表)
03-3524-8315 (商品のお問い合わせ)
10:30 ~ 19:00 (毎月末日は17:00まで)
年末年始休業 <http://www.iwate-ginpa.net/>
(価格によっては税別)

宮城ふるさとプラザ COCO MIYAGI

笹かまぼこにカキの燻製など水産加工品が充実!
JR池袋駅前にある「宮城ふるさとプラザ」。店内では、米どころ宮城が誇る「ササニシキ」や地酒のほか、笹かまぼこなどの水産加工品も充実。飲食コーナーでは名物「仙台牛たん焼き」も味わえます。毎年3月11日前後には、被災地を応援する写真展などを開催。商品を買ってもらうことが生産者にとって何よりの励み。被災地の情報も発信し続けます」と店長代理の大蔵国孝さん。

大蔵店長代理のイチおし!



なめこ屋さんのいつでもなめこ
水を入れて5分ほど蒸るだけで汁物が完成!
1袋 (25g) 410円・築館なめこ生産組合

マルタのきざし
果汁100%のストレー。甘さ控えめすっきりした味。
1本 (600ml) 1,296円・田所食品

おさしみはや
昨年3年ぶりの復活!生のホヤの風味が楽しめる!
1袋 (300g) 972円・横田屋本店

お店データ
東京都豊島区東池袋1-2-2 東池ビル1階・2階
03-5956-3511
11:00 ~ 20:00 年末年始休業
5月頃から休業を予定!リニューアルの予定あり。詳しくはお問い合わせください。
<http://cocomiya.jp/>

日本橋ふくしま館 MIDETTE

イチゴやモモなど、季節ごとにフルーツフェアを開催!
平成26年4月にオープンした「日本橋ふくしま館MIDETTE」。果樹王国福島らしく、イチゴやモモなど、旬のフルーツフェアが充実しているほか、生産者が週替わりで店頭立つ、実演コーナーもあります。また、ワンコイン (500円) で3種類の日本酒が飲み比べできる「利き酒セット」も大好評!「商品を通して福島のおさを知ってもらうことが風評を払拭し、イメージ回復をもうりたいですね」と館長の加藤泰広さん。

加藤館長のイチおし!



なみえ焼そば
浪江町の当地グルメ。極太麺と濃厚ソースが特徴。
3食 368円・旭屋

いもり佐太郎
さつまいも菓をたっぷり使ったスイーツ。
1個 150円・ダイオー

いかに参! 錦秋
福島県北西部の冬の伝統の味。さっぱり味の漬物。
1袋 (300g) 648円・佐久果実店

お店データ
東京都中央区日本橋東町4-3-16
銀座太洋ビル1階
03-6262-3977 平日/11:00 ~ 20:00
土日祝日/11:00 ~ 18:00
年末年始休業
<http://midette.com/>



セミナーで、放射性物質や農薬除去について説明。飯館村はもちろんだが、全国の大学などでもぜひ、計20回以上実施したい。



「はじめるうちは、農研試除染に対する懐疑的な人も多かったが、実際に農地に足音を踏むと、疑問を解消するまで信用していただけるようになりました」と万福裕造さん(右)。

除染作業の 復旧・復興 現場レポート

原発事故直後から、農地の除染研究を始めた万福裕造さん 寝る間も惜しんで開発した、4つの除染技術で、 飯館村の米や野菜の、放射性セシウム濃度が基準値以下に!

(独)国際農林水産業研究センター / 万福裕造さん

万福さんら技術陣が 開発した4つの除染方法

- 表土削り取り**
事故後未耕起の農地では、放射性セシウムの大半は表土の表面に存在する。表面ごと物理的に除去することにより高い除染効果が望める。除去した大量の土壌を持ち出す必要がある。
- 反転耕**
表土の表面と深層を反転プラウ(鋤の一種)で入れ替える方法。簡便で、除去した土壌を持ち出す必要もない。ただし、放射性物質は除去されないため、高濃度汚染地域には不向き。
- 深耕**
土壌を30cm近い深層まで耕すことにより、土を攪拌し、放射性セシウムを希釈する。削り取りや反転耕より効果は劣るが、最も簡易な方法。
- 水による土壌攪拌除去**
土壌中の放射性セシウムが細かい粘土質に吸着する特性を活用する。円田に入水して土壌と攪拌し、水中に懸濁した粘土を排水によって除去した後、排水は沈殿の粘土によって水と顆粒に分ける。取り出した粘土の処分などが課題となるほか、土壌によって除染効果はばらつく。

被災地を応援する こんな取り組みも!

復興に向けてがんばる生産者の取り組みをユーチューブで配信したり、復興フェアを開催!
農林水産省では、被災地や周辺地域で生産製造された農林水産物を加工製品などの消費拡大を図り、復興を応援する取り組みを「食って応援しよう」をテーマに、ユーチューブ上で連携して進めていく。具体的には、新聞や雑誌、ラジオなどの広告のほか、電車内や駅構内、ユニークなポスター動画を放映し、復興に向けてがんばる生産者の取り組みを紹介。また、この取り組みの趣旨に賛同してくださった企業、団体などと連携し、復興応援フェアなどを実施していく。

宮城県南三陸町の山内鮮魚店

松坂屋百貨店などで復興フェア開催

福島県いわき市のファーム白石

<https://www.youtube.com/user/tabletoun>

除染方法の確立や農作物に含まれる放射性物質の吸収抑制対策の確立に大きく貢献した。放射能の専門家でないわたしが、除染方法や吸収抑制対策の開発を進めることができたのは、飯館村のみならず、多くの協力があってこそ、一から勉強し、わかりやすい説明に徹しました。万福さんたちが開発した除染技術は、環境省の「除染関係データベース」に反映され、飯館村では平成25年から環境省による本格除染作業がスタート。除染後の農地が続いている。

農作物の試験栽培や育てた稲や野菜などでは放射性セシウム濃度ははずすまいです。一環境改善は着実に進んでいます。ただ、除染が完了しても、村に戻って来るとは60代以上の方が中心でいます。高齢化によって自治体の機能が低下するなかで、今後どうやって村を維持していくのか、復興への課題はまだたくさんあります。

現在、万福さんは除染技術開発の担当からはずれているが、定期的に飯館村を訪れている

